

Pomerančová marmeláda od Vilemíny

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- citrón 2 ks
- cukr krupice 1.25 kg
- grapefruit 1.2 ks
- pomeranč 4 ks
- voda 1 l

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Velká Británie

Počet porcí: 5

Postup:

Nejprve si zvážíme hrnec, v kterém budeme marmeládu vařit. Hodí se 4-5 litrový se silným dnem. Ovoce vybíráme s pěknou slupkou, nemělo by být moc vyschlé a přezrálé. Omyjeme ho a pokrájíme celé i se zrníčky na kostičky. Lze využít i mandolínu - krájím na nudličky. Pokrájené ovoce dáme do hrnce a promícháme s litrem vody. Necháme stát do druhého dne (důležité kvůli vyloučení pektinu). Druhý den vše uvaříme doměkka a opět necháme stát do dalšího dne.

Třetí den hrnec s ovocem zvážíme, odečteme váhu hrnce a vydělíme dvěma - tolik cukru přidáme, až se ovoce opět začne vařit. První hodinu můžeme vařit prudčeji, jak se směs začne zahušťovat, raději zmírníme. Vaříme, až se vyvaří tak 4-5 centimetrů objemu a marmeláda začne na talířku tuhnout, což trvá zhruba dvě a půl hodiny. Během varu můžeme ještě dle chuti přikyselit či přisladit.

Marmeládu můžeme také různě dochucovat. Hrst drobně pokrájeného čerstvého zázvoru dávám už před prvním vařením, sušené brusinky až na poslední půlhodinu varu. Pokud jsme ovoce nakrájeli na příliš velké kousky, lehce marmeládu projedeme tyčovým mixérem.

Marmeládu nalijeme do vypařených sklenic, zavřeme a otočíme. Z uvedeného množství máme asi 2 kg marmelády.

Hodí se na různé pečivo, do čaje i k masu.